

Tart sa šljivama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 1jaje
- 50 gmargarina
- 70 gšecera
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera
- 170 gbrašna

Za krem:

- 200 mlslatke pavlake
- 250 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 2 kašikedžema od šljiva
- 500 gšljiva

Priprema

U odgovarajucoj posudi sjediniti jaje, omekšali margarin, šecer, vanil šecer, prašak za pecivo i brašno. Mikserom umutiti testo, pa ga rasporediti u pleh.

Koru premazati džemom...

... i rasporediti iseckane šljive.

Puding razmutiti u malo mleka, a preostalo mleko i slatku pavlaku zagrejati do ključanja. Kada provri, dodati puding i kuvati dok se ne zgusne. Vruc puding preliti preko šljiva...

... i peci 30 minuta na 180 stepeni.

Savet